



Budapestre vonatkozó újságcikkek

Szerző:

Cím: *Die bürgerlichen Speisehäuser*

Forrás:

Neues Pester Journal

Bn

1925. 4. 21.

Osztályozás

Tárgy

G40.24

Hely

Idő

"1925"

Személy

Die bürgerlichen Speisehäuser

Für zehntausend Kronen drei Gänge mit Fleisch

Auf Einladung des Wohlfahrtsministers besichtigten heute Pressevertreter das im Gebäude der sechsten Bezirksvorstehung (Aradi-utca) neueröffnete bürgerliche Speisehaus. Das erwähnte Speisehaus, deren es in der Hauptstadt bereits an acht Stellen gibt, kann als eine Errungenschaft für die mittellose bürgerliche Klasse betrachtet werden. Der Speisesaal macht den Eindruck eines gutbürgerlichen Restaurants und die verabsorgten Speisen übersteigen dieses Maß bei weitem. Wir hatten Gelegenheit, zu beobachten, daß in diesem Speisehaus Angehörige besserer Stände verkehren, und Fragen, die wir an Gäste richteten, die schon seit einer Woche dort speisen, lauteten durchwegs befriedigend. Die Frequentanten des Speisehauses rühmen nicht nur die Qualität der verabreichten Speisen, sondern sie behaupten, daß sie auch quantitativ den weitestgehenden Anforderungen entsprechen.

Zweck dieser bürgerlichen Speisehäuseraktion ist, daß öffentliche und Privatbeamten, Hörer der Hochschulen, Bürger und Arbeiter gute und billige Mittagstoft erhalten. Das Wohlfahrtsministerium fördert diese Aktion durch Verabreichung von Naturalien, während die Hauptstadt die Lokalitäten und die Ausrüstung zur Verfügung stellt. Bisher speisen in den Budapester Speisehäusern 1800 Personen. Ueberwacht wird diese Aktion von einer dreigliederigen Kommission, die aus dem stellvertretenden Staatssekretär Dr. Zolt Lengyel, dem hauptstädtischen Magistratsrat Andreas Liber und dem Sektionsrat, Oberregierungsrat Stefan Mautner besteht. Die Versorgung dieser Küchen mit rohen Lebensmitteln und die Administration derselben hat die Landes-Approvisionierungs-Aktiengesellschaft übernommen.

Derzeit bestehen neun solcher Speiseanstalten, und zwar Mariasta-utca 3, Attila-körut 43, Fő-utca 40, im Gebäude der dritten Bezirksvorstehung Alföldens, im Zentralbadhaus (III. Pavillon), Pál-utca 20, Aradi-

utca 23 (Bezirksvorstehungsgebäude), in der Bezirksvorstehung im 10. Bezirk (Köbánya) und in Ujpest Ede Király- und Diófa-utca.

In den bürgerlichen Speisehäusern wird nach dem System zweier Menüs gearbeitet. Das erstere mit Fleisch, ausgenommen Freitag, an welchem Tage Fische

oder Eier verabfolgt werden. Es werden zwölf bis vierzehn Dekagramm Fleisch verabfolgt. Das Menü besteht aus drei Gängen. Das zweite Menü besteht, ausgenommen von Fleischspeisen, aus denselben Speisen wie das erste Menü. Das Fleischmenü kostet bei wöchentlich vorausgelösten Karten 70,000 Kronen per Woche, das fleischlose Menü, ausgenommen den Sonntag, an welchem Tage es nur Fleischmenü gibt, 30,000 Kronen. Es stellt sich somit ein Mittagmahl aus drei Gängen auf 10,000 Kronen, ein fleischloses Menü auf 5000 Kronen täglich. Zehn Deka Brot werden für 500 Kronen verabfolgt. Es können jedoch auch Tageskarten für 11,000 Kronen, respektive 5500 Kronen gelöst werden. In den Speisehäusern kann jedermann ohne behördliche Anweisung nach der Lösung einer Karte speisen. Das Mittagmahl kann aus der Anstalt auch in die Wohnung abgeholt werden.

Der Speisegettel ist außerordentlich reichhaltig und abwechslungsreich. Diese Anstalten stehen unter der Leitung von Damen. In der Aradi-utca wird die Anstalt von Frau Dr. Biskfalvy geleitet, die über die gute Herstellung der Kost, sowie über die Reinlichkeit wacht. Die Mittellose wird sich bald davon überzeugen, daß diese altruistischen Institutionen geeignet sind, eine wichtige soziale Frage zu lösen, da sie für verhältnismäßig geringes Geld eine Hauptmahlzeit bieten, wie sie selbst in der eigenen Haushaltung nicht besser gedacht werden kann. Es hängt lediglich von dem Zuspruch ab, dessen sich diese Speisehäuser erfreuen werden, ob das Wohlfahrtsministerium dieselben vermehren wird. Wir wollen hier die Speiseordnung von einer Woche wiedergeben:

Montag: Bohnensuppe, Kalbspörkölt mit Erdäpfeln, Würstchen; Dienstag: Fleischsuppe, Rindfleisch, Zwiebelsauce, Reis, Mohntafel; Mittwoch: Baradeis-

suppe, haschiertes Fleisch mit Erdäpfelgemüse, Rühnudel; Donnerstag: Knochenuppe, Spinat mit gedünstetem Fleisch, Krautstrudel; Freitag: Lachonsuppe, saure Eier, Erdäpfelnudel; Samstag: Rühnellsuppe, Bohnen mit Schweinsbraten, Rühnschmarren; Sonntag: Leberknödel, Wiener Schnitzel mit Erdäpfeln und rote Rüben, Palatschinken.

Bemerkt sei noch, daß in dem Speisehause ein Speisesaal auch für solche Frequentanten eingerichtet ist, die in dem erstklassigen Lokal nicht Platz nehmen wollen.

An der heutigen Besichtigung des eben besprochenen Speisehauses nahmen seitens der Hauptstadt in Vertretung

des Magistratsrats Andreas Liber die Magistrats-Notäre Dr. Friedrich Galina, Schuller, Magistratsnotär Ruff und der Manipulationsbeamte Szabó teil. Die Souvenirs machte in liebenswürdiger Weise die Leiterin der Anstalt, Frau Dr. Biskfalvy.